



ORGANIZATOR
Zadružni savez Dalmacije Split

IZVJEŠĆE

**s 24. Međunarodnog susreta maslinara i uljara
NOĆNJAK 2022.**

**5. – 8. svibnja 2022.
Supetar**

U organizaciji Zadružnog saveza Dalmacije, pod visokim pokroviteljstvom predsjednika RH Zorana Milanovaća, održan je **24. Međunarodni susret maslinara i uljara Noćnjak 2022.** od 5. do 8. svibnja 2022. u hotelskom naselju Waterman Svpetrvs Resort. Pokroviteljstvom su Noćnjak podržali Ministarstvo poljoprivrede, Ministarstvo gospodarstva i održivog razvoja, Ministarstvo turizma i sporta, Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova EU, Hrvatska gospodarska komora, Splitsko-dalmatinska županija, Grad Supetar i Turistička zajednica grada Supetra. Noćnjak se održao uz prisutnost i pokroviteljstvo stalnih medijskih pokrovitelja i partnera, te uz suorganizatorstvo brojnih znanstvenih i obrazovnih institucija, koje su prezentirale interesantne znanstveno-stručne teme iz područja maslinarstva i uljarstva.

Na Noćnjak 2022. sa svojim proizvodima odazvali su se gotovo svi maslinari i uljari koji su stalni sudionici Noćnjaka. U segmentu natjecateljskog dijela programa Noćnjaka zaprimljeno je ukupno 346 uzoraka proizvoda, od čega 285 uzoraka maslinovog ulja i 61 uzorak proizvoda od masline.

U razdoblju od **15.1.2022. – 15.3.2022.** dostavljene proizvode ocjenjivao je profesionalni Panel Zadružnog saveza Dalmacije, sastavljen od certificiranih senzorskih ocjenjivača, a proizvodi su zaprimani i ocjenjivani u tri kategorije: pakovine maslinovog ulja, otvorena maslinova ulja i proizvodi od masline.

1. PAKOVINE MASLINOVOG ULJA

Na ocjenjivanje su dostavljene ukupno 93 pakovine maslinovog ulja, od čega 83 iz Hrvatske, a 10 iz inozemstva. Među uzorcima iz Hrvatske najviše ih je stiglo iz Istarske županije (39), zatim iz Splitsko-dalmatinske (16), Zadarske (10), Dubrovačko-neretvanske (6), Šibensko-kninske (6) i Primorsko-goranske (6). Uzorci inozemnih pakovina maslinovog ulja stigli su iz Slovenije (9) i Bosne i Hercegovine (1). U kategoriji pakovina maslinovog ulja proglašena su dva šampiona, jedan za kvalitetu maslinovog ulja u pakovini i drugi za izgled ambalaže pakovine (boce i etikete). U ovoj kategoriji posebna priznanja također su dobili: najbolje monosortno ekstra djevičansko maslinovo ulje, najbolje višesortno ekstra djevičansko maslinovo ulje, najbolji ekološki proizvod te najbolji Hrvatski otočni proizvod.

2. OTVORENA MASLINOVA ULJA

Na ocjenjivanje je dostavljeno ukupno 192 uzorka otvorenih maslinovih ulja, od čega 178 uzoraka iz Hrvatske, a 14 iz inozemstva. Među uzorcima iz Hrvatske najviše ih je stiglo iz Splitsko-dalmatinske županije (80), zatim iz Dubrovačko-neretvanske (41), Zadarske (22), Istarske (16), Šibensko-kninske (10) i Primorsko-goranske (9). Uzorci inozemnih otvorenih maslinovih ulja dostavljeni su iz Bosne i Hercegovine (7), Crne Gore (4) i Slovenije (3). U kategoriji otvorenih maslinovih ulja proglašen je šampion kvalitete, a posebna priznanja dobili su proizvođači najboljeg intenzivnog i srednje intenzivnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja.

3. PROIZVODI OD MASLINE

Proizvodi od masline zaprimani su i ocjenjivani u tri kategorije: prehrambeni proizvodi od masline, kozmetički proizvodi od masline i proizvodi od drva masline. Na ocjenjivanje je dostavljen ukupno 61 proizvod od masline. Hrvatski proizvođači dostavili su na ocjenjivanje 59 proizvoda, a inozemni 2 proizvoda. Iz Hrvatske su najbrojniji bili proizvodi iz Splitsko-dalmatinske županije (37), te iz Dubrovačko-neretvanske (12), Zadarske (5), Primorsko-goranske (3) i Istarske (2). Iz inozemstva je po jedan uzorak stihao iz Slovenije i Bosne i Hercegovine. U svakoj od tri kategorije ocjenjivanja proizvoda proglašen je najbolje ocijenjeni proizvod.

5. svibnja 2022. nakon sadnje spomen masline Noćnjaka 2022., manifestacija je svečano otvorena i započela je s programom. Na svečanom otvorenju pozdravnu riječ sudionicima uputili su: **Lordan Ljubenkov**, predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije; **Ivan Cvitanić**, direktor domaćinske Turističke zajednice Supetra; **Anđelko Katavić**, pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo, EU fondove i poljoprivredu Splitsko-dalmatinske županije; **Božica Marković**, direktorica Sektora za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo HGK; **Darja Sokolić**, izaslanica ministrice poljoprivrede i ravnateljica Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu te **Tonči Glavina**, izaslanik predsjednika Vlade RH i državni tajnik u Ministarstvu turizma i sporta, koji je 24. Noćnjak proglasio otvorenim.



Sadnja spomen masline Noćnjak 2022.



Laureati Noćnjaka 2022.

Nakon svečanog otvorenja, obilježen je jedan važan događaj, posebno za otok Brač. Naime, nakon puno predanog i upornog rada, Bračko maslinovo ulje je u siječnju ove godine dobilo zaštićenu oznaku izvornosti na području EU. Tako je naziv proizvoda "Bračko maslinovo ulje" upisano u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla te je time istaknuto i na ovaj važan način. Ovaj znak zaštite, koji se nalazi na ambalaži, potrošaču jamči kupnju autentičnog kvalitetnog proizvoda jedinstvene kakvoće i okusa. Za ovaj pothvat zaslužna je Poljoprivredna zadruga Supetar, te je Zadružni savez Dalmacije ovom prilikom upraviteljici zadruge Tiji Mlinac uručio povelju. Također su dodijeljena priznanja laureatima za maslinarstvo i uljarstvo:

Priznanje „Branko Škarica“ za životni doprinos unaprjeđenju uljarstva

RADOSLAV BOBANOVIĆ Polača

Priznanje „Pavle Bakarić“ za višegodišnji doprinos unaprjeđenju maslinarstva

dr. sc. JAKŠA ROŠIN Split

Međunarodno priznanje „Cavaliere olio d'oliva“ za višegodišnji samoprijegoran rad u uljarstvu

PERO KOLEGA Kali

Priznanje „Joško Niskota“ uzornom maslinaru

MATE DUŠEVIĆ Ljubač

Priznanje „Zlatno pero Noćnjaka“

za životni doprinos unaprjeđenju maslinarstva i uljarstva putem medija

VLATKO GRGURIĆ Zagreb

Priznanje „Zlatna amfora Noćnjaka“

za doprinos razvoju maslinarstva i uljarstva na svom području

SPLITSKO-DALMATINSKA ŽUPANIJA

Priznanje uljarskoj zadruzi za 2021. godinu

POLJOPRIVREDNA ZADRUGA GROHOTE Grohote, otok Šolta

Priznanje „don Ante Alfirević“ maslinarskoj udruzi za doprinos razvoju maslinarstva i uljarstva

UDRUGA MASLINARA OBLICA Žrnovnica

Isti dan održao se i **Okrugli stol Sveučilišta u Splitu** na temu „Intenzivni uzgoj masline“, kojim su moderirali prof. dr. sc. Frane Strikić i dr. sc. Tatjana Klepo, uz prisustvo ostalih stručnjaka i znanstvenika iz institucija suorganizatora, te maslinara i uljara sudionika.

Sajam maslinarstva i uljarstva, izložba maslinovih ulja i proizvoda od masline te Olio bar bili su otvoreni cijelo vrijeme trajanja manifestacije. U okviru navedenih aktivnosti svoje proizvode predstavilo je oko 400 tvrtki, obrta, zadruga i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava.



6. svibnja 2022. započeo je **znanstveno-stručnim skupom o maslinarstvu i uljarstvu**, kojim su moderirali Institut za jadranske kulture i melioraciju krša iz Splita i Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu s nizom aktualnih i interesantnih tema o fenologiji sorti maslina u superintenzivnom uzgoju, najznačajnijim štetnicima masline u protekloj sezoni, primjeni RAMAN spektroskopije u dokazivanju patvorenja maslinovih ulja, certificiranju maslinovih ulja, ulozi pametne poljoprivrede u razvoju maslinarstva, novim atraktantima maslinine muhe, potencijalu i mogućoj upotrebi lista masline, prošlosti dalmatinske elajografije, fenolnim spojevima i fenolima u maslinovom ulju, upotrebi maslinovih ulja u gastronomiji i kuhanju, brendiranju maslinovog ulja itd.

Praktikum iz maslinarstva i uljarstva Ministarstva poljoprivrede, kojim je moderirao dr. sc. Silvio Šimon, ponudio je teme o ekološkom maslinarstvu, određivanju tehnološke zrelosti maslina u njihovom području uzgoja, puštanju maslinovog ulja u promet, iskustvima s polikoničnom vazom, novim tehnologijama primjene mikorize i Trichoderme u maslinicima, primjeni različitih tresaća u berbi maslina, te o ulozi Uprave za stručnu podršku razvoja poljoprivrede u provedbi izvještajno prognoznih poslova za zaštitu maslina i sl.

Olio Gastro Show radionica je vođenog i interaktivnog kušanja maslinovih ulja i vina u kombinaciji s pripremljenim delicijama. Ovom prigodom voditelji showa prezentirali su domaće proizvođače prehrambenih proizvoda, maslinovih ulja i vina, a naglasio se značaj izbora određene kvalitete i sorte vina i maslinovih ulja u utjecaju na hranu. Sudionici su imali priliku kušati jadransku skušu, paški sir, te brački vitalac i hrpoćušu. Uz ove namirnice kombinirala su se različita maslinova ulja, različitih sorti i intenziteta, kao i različita sortna vina.

Mala škola kušanja maslinovih ulja koju već godinama vodi dr. sc. Sandra Petričević, izazvala je poseban interes sudionika, pa je nedostajalo mjesto više. Pokazala je kako prepoznati razlikovnosti među ekstra djevičanskim maslinovim uljima (zlatno ulje od ostalih nagrađenih), te razlikovnost djevičanskih od ekstra djevičanskih maslinovih ulja. Jedan od najvažnijih testova je bio osvijestiti potrošače da ne postoji mogućnost razlikovanja mješavina maslinovog ulja s drugim biljnim uljima samo okusom i mirisom. Mala škola kušanja ima cilj upoznati potrošače i maslinare, okusno i mirisno, s bogatom paletom ekstra djevičanskih maslinovih ulja, odgovoriti na pitanja kako prepoznati lošu kvalitetu ulja i kako odabrati ekstra djevičansko ulje u najboljem omjeru cijene i kvalitete.

Na Zadružnoj uri okupili su se predstavnici dalmatinskih zadruga, ali i ostali zainteresirani za poslovanje putem zadruga. Želimir Bašić, predsjednik Skupštine ZSD-a govorio je o povijesnom kontekstu te prednostima povezivanja i udruživanja u revitalizaciji dalmatinske poljoprivrede, a Stipe Efendić iz Centra za ruralni razvoj nazočnima je predstavio projekt „Dijalogom do hrvatske mreže za društveno poduzetništvo“ čiji je cilj jačati kapacitete organizacija civilnog društva uz potporu akademske zajednice, kako bi se uspostavio učinkoviti dijalog svih dionika za društveni razvoj RH. Također smo, kao primjer dobre prakse, predstavili rad pojedinih zadruga s otoka Brača. Zaključeno je kako je udruživanje ključni faktor za razvoj poljoprivrede, ali i ostalih grana gospodarstva, te da povijest potvrđuje kako su zadruge idealan model udruživanja. Stoga da je nužno raditi na promidžbi zadrugarstva i oblikovati novi imidž zadruga kao prihvatljivog gospodarskog i organizacijskog oblika.



Studijski obilazak maslinarsko-uljarskih, povijesno-kulturnih i turističkih znamenitosti organiziran je i realiziran u subotu 7. svibnja.

Prva destinacija obilaska bio je Supetar u kojem je napravljen Kulturni đir „Dan s Rendićem“. Šetnja kroz najljepše i najstarije dijelove povijesne jezgre Supetra vodila je do mjesta na kojima je svoj trag ostavio Ivan Rendić, Supetranin, otac hrvatskog modernog kiparstva. Đir je započeo na supetarskoj rivi, a završio na supetarskom groblju na kojem se, osim 14 Rendićevih radova, nalazi i njegovo posljednje počivalište.

Nakon obilaska Supetra uslijedila je prezentacija mehanizacije, opreme i alata za maslinarstvo tvrtke Entrada d.o.o.

Sudionici Noćnjaka, smješteni u 5 autobusa, imali su priliku u pratnji vodiča obići malo slikovito mjesto Dol, te degustirati domaće tradicionalne proizvode u doleskoj konobi Toni.

Na posljednjoj postaji studijskog obilaska, seoskom domaćinstvu Gažul, sudionici su opet uživali u domaćim delicijama, netaknutoj prirodi i atmosferi.



Šampion kvalitete (OPG Šoša) i izgleda (OPG Birin) pakovina maslinovog ulja uz dobitnike posebnih priznanja u kategoriji pakovina maslinovog ulja

Šampion za kvalitetu pakovine maslinovog ulja je **OPG Šoša** iz Zadra za ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte oblica, a šampion za izgled pakovine maslinovog ulja je **OPG Birin** iz Vodica. Titula najboljeg monosortnog ulja sorte oblica pripala je **OPG-u Ivana Jelušića** iz Pirovca, a najbolje višesortno ulje proizvela je **Domen Drufovka** iz Podsabotina u Sloveniji. Najbolji Hrvatski otočni proizvod, ekološko ekstra djevičansko maslinovo ulje sorte levantinka, proizvela je **Udruga maslinara otoka Šolte Zlatna Šoltanka** iz Srednjeg Sela na otoku Šolti, a najbolji ekološki proizvod je pakovina ekološkog ekstra djevičanskog maslinovog ulja sljubljenih sorti iza koje stoji **Centar maslinovog ulja sv. Ivan** iz Vodica.



Šampion otvorenih maslinovih ulja (Plenković) s dobitnicima posebnih priznanja za otvorena maslinova ulja (Rakić, Plenković i Šabić)

U kategoriji otvorenih maslinovih ulja šampionsku titulu za kvalitetu ekstra djevičanskog maslinovog ulja sorte oblica odnio je **Lovre Plenković – OPG Pina** iz Staroga Grada na otoku Hvaru. Najbolje intenzivno maslinovo ulje sljubljenih sorti proizvela je **Matilda Rakić** iz Tučepa, a najbolje srednje intenzivno maslinovo ulje sljubljenih sorti **Matko Šabić** iz Makarske.



Proizvođači najboljih proizvoda od masline

U kategoriji proizvoda od masline najbolje ocijenjeni kozmetički proizvod od masline je sapun od maslinovog ulja „olive oil artisan soap“ proizvođača **Stella Mediterranea d.o.o.** iz Klisa. Najbolje ocijenjenu „zdjelu od drva masline“ proizveo je **Obrt „Oliver“** iz Supetra na Braču, a u kategoriji prehrambenih proizvoda od masline najboljim je proglašen proizvod „liker od masline“ **OPG-a Mate Dušević** iz mjesta Ljubač.

Čestitke svim maslinarima!

Do sljedećeg jubilarnog 25. Noćnjaka!